



Liste aller Allergene und Zusatzstoffe

Fleischart:

R = Rind, S = Schwein, F = Fisch, G = Geflügel, W = Wild, V = Vegetarisch, L = Lamm

Allergene:

Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse [A]
Krebstiere / Krebstiererzeugnisse [B]
Eier / Eierzeugnisse [C]
Fisch / Fischerzeugnisse [D]
Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse [E]
Soja / Sojaerzeugnisse [F]
Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose [G]
Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse [H]
Sellerie / Sellerieerzeugnisse [I]
Senf / Senferzeugnisse [J]
Sesam / Sesamerzeugnisse [K]
Schwefeldioxid und Sulfite [L]
Lupinen / Lupinenerzeugnisse [M]
Weichtiere / Weichtiererzeugnisse [N]

Zusatzstoffe:

Antioxidationsmittel [1]
mit Konservierungsstoffen [2]
mit Farbstoffen [3]
mit Süßungsmitteln [4]
enthält eine Phenylalaninquelle [5]
mit Geschmacksverstärker [6]
mit Phosphat [7]
geschwefelt [8]
gewachst [9]
geschwärzt [10]
Oberfläche mit Natamycin behandelt [11]
chininhaltig [12]
koffeinhaltig [13]
mit Alkohol [14]

Getreideart und Mandeln:

Weizen (A1)
Roggen (A2)
Gerste (A3)
Hafer (A4)
Dinkel (A5)
Kamut (A6)
Mandeln (A1)

Alle Menüs sind mit jodiertem Speisesalz zubereitet! Alle Menüs mit glutenhaltigem Getreide werden ausschließlich mit Weizen zubereitet, Ausnahmen werden gesondert gekennzeichnet. BE-Wert ergibt sich auf dem Gesamtgewicht einer Erwachsenen-Portion.